



PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2022/2023

Classe: 5 Ae

Materia: Lab. Serv. Enog. di Sala e Vendita

Docente: Ruggeri Cristian

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati di classe

MODULO A – IL VINO

- Quali sono le caratteristiche della vite (ripasso)
- Da quali fattori dipendono le caratteristiche del vino (ripasso)
- Produzione (ripasso)
- I vini passiti
- I vini speciali
- Spumante e Champagne
- Analisi della produzione vitivinicola mondiale [principali paesi]
- Abbinamento cibo/vino

MODULO B – PRODOTTI TIPICI

- Cos'è un prodotto tipico
- I marchi di qualità
- Il disciplinare di produzione
- Legislazione
- Prodotti tipici e offerta gastronomica del territorio [principali prodotti provinciali]

MODULO C – I MENU E LA SUCCESSIONE DELLE PORTATE

- Cos'è il menu
- Tecniche di progettazione e realizzazione
- Ordine delle portate

MODULO D – LE NUOVE FORME DI RISTORAZIONE

- Il Catering
- Il Banqueting
- Aspetti progettuali di menu e servizi per le attività di banqueting e l'organizzazione di eventi

MODULO E – IL BAR

- Le acque
- Bevande alcoliche e analcoliche
- Bevande miscelate e non miscelate
- Bevande nervine

- Attrezzatura del bar